

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Nur Berlian Venus dan Rahayu, Estu. 1995. *Wortel dan Lobak*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Andarwulan, N dan Sutrisno, K. 1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali Pers. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Gramedia. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Biskuit Pilihan Tepat Buka Puasa*. Diakses : 18 November 2010. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/common/stofriend.aspx?x=Nutrition&y=cybermed|0|0|6|467>
- Astuti, S. 2004. *Substitusi Parsial Tepung Wortel Terhadap Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Serat Makanan Dan  $\beta$ -Karoten*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Biro Pusat Statistik. 2001.
- Cagampang, Gloria, B dan Rodriques, F.M. 1980. *Methods of Analysis for Screening Crops of Approximate Qualities*. Analytical Services Laboratory Institute of Plant Breeding, UPLB.
- Chan, A. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Donat*. Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Chendhawati. 2008. *100 Resep Kue Kering Andalan Ny. Liem*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Departemen Kesehatan. 2000. *Laporan Penyusunan Pedoman Pemberian Kapsul Vitamin A Dosis Tinggi*. Jakarta.
- Departemen Perindustrian 1993. *Syarat Mutu Biskuit dan Cookies*. No 01-2973-93. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2003. *Gizi dalam Angka*. Dirjen Binkesmas. Depkes RI. Jakarta
- Ernawati, L. 2002. *Memahami Seluk Beluk Cake*. Majalah selera PT Sarana Vida Widya. Jakarta.
- Hastati, MK. 2005. *Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Dasar Bolu*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Hastuti, M. 2005. *Pembuatan Dodol Dari Wortel*. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Judarwanto W. 2007. *Kesulitan Makan Pada Anak*. Diakses tanggal 24 November 2010. [www.childrenfamily.com](http://www.childrenfamily.com)
- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Grasindo. Jakarta.
- Khomsan, A. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Penerbit Buku Kompas. Jakarta.
- Kleemann, M dan Florkowski, WJ. 2003. *Bitternes Of Carrot As Quality Of Indicator. Jurnal International Society Horticultural Science*. 604(2):1
- Lafuente, MT., Galvez, GL., Cantwell, M., Yang, SF. 1996. *Factor Influencing Ethylene Induced Isocoumarin Formation And Increased Respiration In Carrot*. Jurnal. American Society Horticultural Science. 121 (3): 537
- Linder MC. 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. UI Press: Jakarta.
- Lubis, NL. 2010. *Pembuatan Abon Ikan Gulamah (Johnnis spp.) Dan Daya Terimanya*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Marjoleine Amma Dijkhuizen, Frank Tamm Wieringa. 2001. *Vitamin A, Iron and Zinc Deficiency in Indonesia. Micronutrient Interactions and Effect of Supplementation*.
- Mudjajanto, E dan Yulianti, L. 2004. *Membuat Kue*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murthado, T. 2007. *Seri Makanan Favorit Bolu Gulung*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Nasution, Z., Bakkara, T., Manalu, M. 2003. *Pemanfaatan Wortel (Daucus carota) Dalam Pembuatan Mie Basah Serta Analisa Mutu Fisik Dan Mutu Gizinya*. Jurnal Ilmiah PANNMED. 1(1).
- Novianto, DB. 2010. *Bioavailabilitas Beta Karoten Dari Hasil Pemurnian CPO (Crude Palm Oil) Dalam Bentuk RPO (Red Palm Oil) Dan Isolasi Secara In Vivo*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pitojo, S. 2006. *Benih Wortel*. Kanisius. Yogyakarta.
- Puslitbang Gizi dan Makanan dengan Direktorat Bina Gizi Masyarakat. 2006. *Panduan Survei Masalah Gizi Mikro di Indonesia. Departemen Kesehatan*. Jakarta.

- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta.
- Rena, A L. 2003. *Pengaruh Jenis Tepung Terigu dan Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata L.) Terhadap Kualitas Biskuit*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Respati, P. 2008. *Kue kering Hias, Unik dan Cantik dengan Sentuhan Seni*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Retnaningrum, E. 2006. *Pengaruh Penambahan Bubur Wortel dalam pembuatan kerupuk terhadap Kadar Provitamin A, Sifat Organoleptik dan Daya Terima*. KTI fakultas Ilmu Kesehatan Jurusan gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rukmana, R. 1995. *Bertanam Wortel*. Kanisius. Yogyakarta.
- Soediaoetama. 1993. *Ilmu Gizi Jilid II*. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Soenardi, T. 2002. *Makanan Alternatif Untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Buku Kompas. Jakarta.
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Jajanan Favorit*. Kriya Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F G, Koswara. 2002. *Pengantar Teknologi pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Utami, I. 1992. *Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- You, Cha-shook PhD, Robert S Parker PhD, Joy E Swanson PhD. 2002. *Bioavailability and Vitamin A value of Carotenes from Red palm oil Assessed by an Extrinsic Isotope Reference Method*. Asia Pac J Clin Nutr (2002) 11 (Suppl); S438-S442.
- Zulaikah, S., Widyaningsih, EN. 2005. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri Dan Daya Terimanya*. Jurnal Penelitian Sains Dan Tekonologi. 5(1): 9.